FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-ENZOPERA.FR
Révision : 0 du 24/10/2014

ENZYLIA® OPERA

Préparation enzymatique liquide pour l'élevage et la révélation aromatique des vins

Intérêts œnologiques

ENZYLIA® OPERA est une préparation enzymatique spécifique pour l'élevage des vins. Elle est composée d'activités pectolytiques et de β1.3, β1.6-Glucanases qui hydrolysent les colloïdes colmatants, optimisent l'autolyse des levures et la libération de polysaccharides, ainsi que d'activités secondaires, telle que les β-Glucosidases, valorisant l'expression des arômes variétaux du cépage.

Elle apporte aux vins un nez plus intense et complexe. En bouche, elle augmente la sensation de gras et de volume et laisse une belle persistance aromatique. De plus, **ENZYLIA® OPERA** permet de faciliter la clarification et la filtration des vins.

Composition et caractéristiques techniques

- **Activités pectolytiques > 6000 UP/g :** PL (EC N°4.2.2.10)**,** PG (EC N°3.2.1.15), PME (EC N°3.1.1.11). Origine : *Aspergillus niger*.
- **Activité β1.3, β1.6-Glucanase > 2000 BGU/g :** EC N° 3.2.1.6. Origine : *Trichoderma sp*.
- Activité secondaire : β-D-Glucosidases (EC N° 3.2.1.21)
- **Hautement purifié :** Activité Cynamyl-Estérase : Faible
- Conservateurs : Sorbate de Potassium q.s.p., Sulfate d'ammonium q.s.p., Chlorure de potassium q.s.p.
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé

ENZYLIA® OPERA est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- S'utilise de 3 ml/hl à 5 ml/hl en fin de fermentation ou phase d'élevage, de préférence à des températures supérieures à 12°C.
- Raisonner la dose d'emploi en fonction du cépage, de la maturité, de l'itinéraire technique et de la température.

Mode d'emploi

- Délayer directement dans 10 fois son poids en vin (si possible non sulfité) ou d'eau déminéralisée.
- Incorporer au raccord de collage et bien homogénéiser.
- Procéder à une remise en suspension des lies régulièrement.(Contacter votre œnologue conseil)

Le temps de contact (minimum 10 jours) varie en fonction du cépage, de l'itinéraire de vinification et de la température.

Précautions d'emploi

- Aux doses normales d'utilisation, le SO_2 n'a aucune influence sur l'activité enzymatique. Il est simplement conseillé de décaler le sulfitage de l'enzymage.
- Les traitements à la bentonite sont à réaliser en phase séparée et éloignée de l'enzymage avec **ENZYLIA® OPERA**, car ils dénaturent l'activité enzymatique.
- Utiliser rapidement après ouverture.

Conditionnements et conservation

- Flacon de 250g.
- Conserver dans un endroit sec, exempt d'odeur et à température inférieure 20 °C.

Informations générales concernant les activités enzymatiques

B- (1-3, 1-6) GLUCANASE : Dégradation de β-glucanes présents dans les vins, notamment ceux provenant de raisins atteints par Botrytis cinerea ou les glucanes levuriens. Ces molécules de très haut poids moléculaire hydrolysent les liaisons β-1,3 et β-1,6 de 1,3-(1,6)-β-D-glucanes avec production de glucose.
B-D-GLUCOSIDASES : association de 4 activités permettant la libération des arômes des groupes glucidiques auxquels ils sont normalement liés en proportion élevée.
POLYGALACTURONASE (PG) : dégrade uniquement les pectines non estérifiées. C'est l'activité enzymatique déterminante pour obtenir de très bons résultats de rendement en jus limpides, de clarification des moûts et de filtrabilité du vin. La synergie des activités PL et PG influencent considérablement la rapidité et le degré de clarification des moûts.
CELLULASE (CMC) : est un complexe de plusieurs activités enzymatiques secondaires qui en synergie avec les activités PG et PL permet de dégrader la paroi cellulaire de la baie de raisin en libérant la matière colorante, les tanins et les précurseurs aromatiques.
PECTINE-METHYL-ESTERASE (PME) : prépare le substrat de la PG qui dégrade ensuite la pectine.
PECTINELYASE (PL) : dégrade les pectines estérifiées.

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim
Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34
www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr